

POR SOFÍA GARCÍA-HUIDOBRO - FOTO: BELÉN SAN MARTÍN

La noticia copó los medios de comunicación y las redes sociales a comienzos de esta semana: Juan José Orueta, fundador de la heladería artesanal La Obra en Curicó, fue destacado como el mejor heladero de Latinoamérica en el Gelato Festival World Ranking 2024, ocupando el puesto 23 a nivel mundial. Rancagüino de nacimiento, con una destacada trayectoria como chef y asesor gastronómico, y un evento que le hizo cambiar el rumbo, aquí cuenta en primera persona por qué decidió dedicarse a hacer helados.

«Soy chef y hotelero. Hace más de 20 años que me dedico a la gastronomía. Rancagüino de nacimiento, vivo en Curicó hace 10 años porque mi señora es de aquí. Vivimos un par de años en Santiago, pero nos vinimos a Curicó por calidad de vida. Pasamos por un tema sensible de salud, tuve un accidente vascular, varios micro infartos cerebrales y me operaron. Cuando desperté estaba con movilidad reducida y recién teníamos nuestra primera hija, la Clara. Eso fue hace 10 años, el 2014. Yo tenía 27 años.

Fue netamente por causa laboral. En esa época tenía tres trabajos: chef ejecutivo de NOI Hotels, hacía clases en Culinary y era business manager de la empresa de asesoría gastronómica Marsol, una de las más importantes en Sudamérica. Tres pegas que me encantaban, pero el cuerpo me pasó la cuenta. Mientras estaba en ser pizzería y se lo planteé a mi mujer, María Angélica Bravo, tomamos la decisión de venirnos a Curicó porque necesitábamos un poco de contención y ayuda. Estuvimos un año viviendo con mis suegros. Un día, estando todavía en cama, agarré cuaderno y un lápiz, le dije a mi señora: 'No me voy a quedar de brazos cruzados. Vamos a hacer un proyecto familiar'.

Partimos con una sandwichería y cafetería. Le pusimos La Obra, es la conjugación de mi apellido con el de mi mujer, Orueta y Bravo. Siempre me han gustado las palabras, la poesía y la escritura. La Obra también hace referencia al obrador, que es el lugar donde un artesano fabrica su producto, una obra de arte. Por otro lado, la palabra hace también referencia a la construcción, a la vida misma que se va construyendo. El nombre fue tomando fuerza y una identidad muy potente.

Como al cuarto año con la sanguchería andando, un día hicimos una comida en la casa con unos amigos y de postre les hice helado. Aprendí a hacer helado el 2008 en España, en un restaurant con dos estrellas Michelin, el restaurant gastronómico de Martín Berasategui, en San Sebastián, País Vasco. En todos los restaurantes donde trabajé, yo hacía helados artesanales, con la máquina que hubiera. Y era un clásico que, si alguien iba a comer a la casa, yo hacía helado de postre. Hacia helados experimentales, como el de aceto balsámico en base de yema de huevo, con una reducción de balsámico de Módena,



LA HISTORIA DEL MEJOR HELADERO DE SUDAMERICA

un poquito de vainilla, un toque de sal. En esta comida una amiga me dice: '¿Por qué no complementas tu oferta con heladería?' Al otro día le digo a mi señora que incorporaremos helados. Justo teníamos planificadas unas vacaciones a Europa que se transformaron también en semanas de estudio de mercado. Fuimos a Italia, Grecia y Croacia y busqué las mejores heladerías de la zona. Pasé como por 40 heladerías y en todas preguntaba qué equipamiento usan -algunos me respondían, otros no-. Esto con la intención de que quedara en mi cabeza, el sabor, la textura, el porcentaje de azúcar, todo lo que tiene que ver con la memoria gustativa. El recuerdo que queda en tu cerebro tras una experiencia de sabor.

Traje máquinas de Italia. Yo había hecho años atrás un curso en Carpijani University, la única universidad especialista para heladeros profesionales, el Harvard de los heladeros. Y nos lanzamos. Al tiempo pensé en ser pizzería y se lo planteé a mi mujer. Con María Angélica partimos como socios, económica y emocionalmente. Ella siempre ayudándome en la parte financiera porque es ingeniera comercial con una experiencia bien potente. Es mi partner perfecta, porque yo soy todo lo contrario. Lo que hago es netamente romanticismo. Ella es el cable a tierra y hace que esto funcione como un negocio.

Hay sabores de helados con los que salgo para atrás. Ahora estoy haciendo uno de pistacho. Encontré un pistacho iraní que se plantó en Chile el 2006 en Santa Cruz, aquí a 70 kilómetros. Se ajusta a mi filosofía del kilómetro cero. El pistacho es carísimo y tengo que tostarlo, transformarlo en pasta... Pero

cuando la gente lo prueba, los miro y digo: 'Está perfecto'.

«Importamos un horno napolitano y abrimos una pizzería. Nos lanzamos tres meses antes de que empezara la pandemia y acá nos encerraron casi 10 meses. Curicó fue una de las ciudades que estuvo más encerrada en el planeta. Fue algo catastrófico. Hubo delivery, pero empezaron a bajar las ventas. Tuvimos que cerrar, no había flujo. Y sucedió lo que salvó el negocio y me indicó el camino que quería seguir: helados artesanales de muy alta calidad. Pasó que la gente en esta situación de angustia necesitaba consumir un producto que generara serotonina, que es la hormona de la felicidad. Y la mejor forma es a través de un aminoácido que se llama triptófano y que está presente en los productos dulces, sobre todo los con leche.

Sobrevivimos toda la pandemia repartiendo helados. Yo manejando, mi señora de copiloto, con dos hijas sentadas atrás -ahora tenemos tres- y dos coolers gigantes en la maleta. Repartiendo helado por todo Curicó. Así nos sostuvimos. La heladería agarró fuerza y cuando empezamos a salir del encierro, decidí no volver a abrir sanguchería ni pizzería y dedicarme a los helados. En esa incertidumbre de la pandemia, sin saber qué iba a pasar, estuve con tratamiento neuropsicológico y ante la pregunta '¿qué vas a hacer el resto de tu vida?', le respondí a mi psicólogo: 'Quiero hacer algo que entregue felicidad a las personas. No quiero volver a cocinar por cocinar. Voy a hacer helado'.

Volví a estudiar, me compré todos los libros existentes de heladería, tomé los cursos de Carpijani University, donde ahora soy emba-

jador y docente para Sudamérica. Soy el único maestro heladero certificado para impartir los grados básico e intermedio en Sudamérica. De hecho, vengo llegando de allá.

«El 2021 se abrió la oportunidad de clasificar desde Chile para el Gelato Festival World Master, que es la Copa del Mundo de los helados. Elaboré un helado que bauticé Fruición, significa placer intenso con el cual una persona disfruta de algo. Esa palabra la lei cuando tenía 15 o 16 años, y nunca salió de mi cabeza. Fruición era un helado bien exótico donde el sabor protagonista era la palta, con pimienta rosada, sal de la Araucanía, una nota de chocolate blanco y el mismo queso de la palta deshidratado y liofilizado como un polvo para sembrarlo entremedio del helado. Aparte tenía un poco de miel de Teno y variegado de limón curicano y vainilla raspada. Puede sonar loco, pero son todos los gustos que puedes sentir en la lengua, por lo tanto, umami. Esto lo desarrollé después de mucho estudio. Hoy me dedico a estudiar química, biología y neurogastronomía, que es cómo los sabores a través de sus propiedades generan emociones, estímulos y efectos en el cerebro y en el cuerpo.

«Clasifiqué para el campeonato mundial donde participan 40 heladeros. Todavía era pandemia y como sólo los vacunados con Pfizer podían entrar a Europa, decidieron hacer el campeonato de forma remota. Había que mandar todos los productos a Italia y un maestro heladero iba haciendo tu receta. Y después se presentaba a un jurado y tú conectado ibas dando tu relato. Sacamos el

5º lugar, una mención al sabor más rupturista y el mejor helado de Sudamérica. Entonces los heladeros profesionales empiezan a decir '¿quién es este aparecido del último rincón del mundo que se viene a meter acá donde llevamos 100 años haciendo helados?'.

«Ha sido un crecimiento orgánico y maravilloso. El 2022 La Obra salió 22º en el ranking de los mejores heladeros del mundo. Me empieza a codear con todos estos gallos. Hay una comitiva que te va haciendo seguimiento o manda gente incógnita acá a Chile a comer tu helado, igual que la guía Michelin, y te van dando puntaje. Cada dos años van clasificando a los mejores del mundo.

«Esta semana, la transmisión de los resultados era como las 3 am en Chile. Dije 'lo veo mañana'. Me conecté am y vi la publicación de un colega de Bologna que sacó el número 45', le escribo para felicitarlo y me dice: '¿Pero viste el ranking?'. La Obra estaba en el número 23.

«Los últimos días han sido muy intensos en lo mediático. Y yo soy de campo, bajo perfil. Aquí en Curicó también vendemos helados a otros locales. Hago unos 8.000 litros mensuales. Ahora estoy construyendo mi planta de helado, que va a tener un área de estudio, una pequeña escuela para que puedan venir a estudiar de cualquier parte de Sudamérica a través de Carpijani University.

«Ya han llegado interesados en asociarse, en invertir para abrir una heladería en Santiago. A todos les digo algo, que algunos no han sabido entender, y es que, si bien tengo que hacer que La Obra sea un negocio rentable, yo no hago esto por plata. Eso la gente normalmente no lo entiende. Yo hago helados para entregar felicidad a los demás». +